

1/12 (金)

## スイートバナナポテトパイ

(YUMIKO さん)

(材料 4 個分)

冷凍パイシート：2 枚

焼き芋：100g 程

バナナ：1/2 本

A { グラニュー糖：少々

レモン汁：少々

B { 卵黄：1 個分

水：小さじ 2

グラニュー糖：少々

(飾り)

ミントやセルフィーユなど：お好みで

- ① 焼き芋は熱いうちに皮を取ってつぶす。バナナはつぶして A を加えて混ぜ合わせ、焼き芋を加えてさらに混ぜ、冷ましておく。
- ② ボウルに B を入れよく溶き混ぜる。
- ③ パイシートは少し解凍して、薄めにのばし、2 枚とも十文字に 4 等分する。1 枚分はそのままにして、もう 1 枚分は広げると網目状のシートになるように、それぞれ 4 つ折りにして折り目から 2/3 程切り込みを入れ、上下向きを逆さまにして切り込みと切り込みの間に同様の切り込みを入れる。(折り紙の網飾りの要領)
- ④ ③の切り込みを入れていないパイシートを並べ、その上に①を 4 等分してのせ、縁の周り 1cm 位に、②の卵黄液を塗り、③の網目状シートの縁を合わせて被せ、フォークで周りを押さえる。残りも同様にする。
- ⑤ ④の網目シートの上に②の卵黄液をはけで塗り、上からグラニュー糖を薄く振りかける。
- ⑥ ⑤を 220℃に予熱したオーブンで 10 分ほど、表面がこんがりとなり、裏に焼き色がつくまで焼く。
- ⑦ ⑥を器に盛って、あればミントなどを飾る。